

FICHA TÉCNICA
VELLON DE FUENTESAUCO CURADO



FT00020

Título:	QUESO DE OVEJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: sept 2011 Rev: 00



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

VELLON DE FUENTESAUCO

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
Patricia Martín	*Jesús Cruz*
Fecha: 12-09-2011	**Fecha:** 14-09-2011



FICHA TÉCNICA
VELLON DE FUENTESAUCO CURADO



FT00020

Título:	QUESO DE OVEJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: sept 2011 Rev: 00

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Queso

Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.

Categoría comercial: Queso curado. Graso.

Marca: VELLÓN DE FUENTESAÚCO *CURADO* Denominación de Origen Zamorano

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg.	CAJA
Dimensiones: **Diámetro:** 19 cm. **Altura:** 11 cm.	**Tipo:** Cartón
Curación: 3,5 – 6 meses.	**Unidades por caja:** 2
Peso neto: Aproximadamente 3,100 kg.	**Peso caja:** 240 g.

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.

Oficinas: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca

Centro de elaboración: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)

CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA

Teléfono: 980 600509 / 923 258561 **Fax:** 980 601159 / 923 222554

Correo electrónico: info@queserialaantigua.com **Pagina web:** www.queserialaantigua.com

www.gestionagroganadera.com

Director Gerente: Jesús Cruz Martín

Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico

Director de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Liquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Liquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Cloruro cálcico	Liquido	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv. huevo)	Liquido	Proveedor aprobado
Sales antibutíricas	Liquido	Proveedor aprobado
Aceite de oliva	Liquido	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

LISTA ALBA **SI = PRESENCIA** **NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteína láctea de vaca		X
Lactosa/azúcar láctea	X	
Huevo de gallina	X	
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco		X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		X
Levadura		X
Cacao		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rojo cochinilla A (E124)		X
Acido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Vainilla		X
OGM etiquetable		X
OGM totales		X
Legumbres		X
Nueces		X
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X



FICHA TÉCNICA
VELLON DE FUENTESAUCO CURADO



FT00020

Título:

QUESO DE OVEJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO

FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: sept 2011

Rev: 00

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c.//g.	1x 10^{3}	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	1x 10^{3}	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M112

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	TECNICA ANALITICA
Proteínas (e.s)	>25%	Met. Kjeldahl
Materia Grasa e.s (% M.G)	>46,5%	Hidrólisis y Soxhlet
Extracto seco (% E.S)	>45%	Gravimetría
pH	4,9-5,6	Potenciometría
Mezclas de vaca o cabra	Ausencia	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.

Pasta: firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.

Color: Color blanco marfil.

Olor: agradable, con recuerdo a leche de oveja.

Textura: pasta mantecosa y muy soluble.

Aroma/sabor/persistencia: Aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados y persistentes al paladar con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de acido.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.

Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición del producto. Para queso envasado al vacio, la fecha de consumo preferente se reduce a 6 meses.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 4-8ºC.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico)

No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP). Producto certificado para la “Marca de Garantía controlado por FACE”.

NORMATIVA LEGAL

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

	**FICHA TÉCNICA** **VELLON DE FUENTESAUCO CURADO**	 **FT00020**

Título:	**QUESO DE OVEJA** **DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	Fecha: sept 2011 Rev: 00

Reglamento 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. n.º 44 de 20 de febrero de 2002).

Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio. Norma general de etiquetado y modificación R.D. 238/2000 de 18 de febrero

Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo**,** de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Real Decreto 930/1992 de 17 de julio Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos

Real Decreto 723/1988 de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general para el control de contenido efectivo de los productos alimenticios envasados

Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (**R.D. 2483/1986**)

Reglamento DO del queso Zamorano

5.- ETIQUETADO

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Fijación al producto: Encolado directamente sobre la corteza del queso mediante cola apta para uso en la industria alimentaria.

Dimensiones: Diámetro 16 cm	**Peso logístico:** 5 g

DATOS DE LA ETIQUETA (tal y como figuran en la etiqueta)

Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja

Marca: Vellón de Fuentesaúco *Añejo*

Ingredientes: leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del huevo), cloruro cálcico, cultivos lácticos, cuajo y sal. Corteza recubierta con aceite de oliva.

Fecha de consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición.

Condiciones de conservación: Conservar en refrigeración. Temperatura 4-8 ºC

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA **Código EAN:** 8 437005 655645

Punto verde : Si

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identificación del fabricante: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón ondulado

Dimensiones caja: 42x20.5x12	**Peso logístico caja:** 240g.

EMBALAJE

Características	**Unidades por caja:** 2 unidades **Unidades por fila:** 10 **Alturas por palet:** 7 **Unidades por palet:** 70 cajas **Dimensiones del palet:** 0,80 x 1,20 x 0,10 m **Altura cajas mas palet:** 1,20m